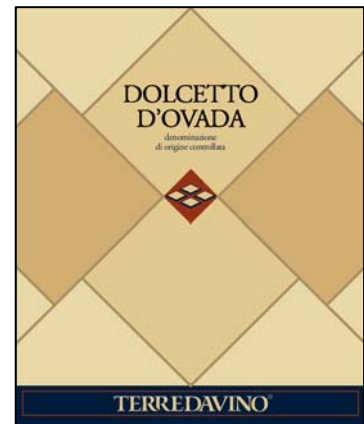


DOLCETTO D'OVADA D.O.C.

Vitigni utilizzati:	Dolcetto 100 %
Resa media:	55 hl/ettaro
Gradazione alcolica:	12,0 % vol. ± 0,5
Zuccheri:	3 gr/l ± 1
Acidità totale:	5,50 gr/l ± 0,5
Temperatura di servizio:	18 - 20° C



Il Dolcetto è un tipico vitigno piemontese a bacca rossa diffuso un po' in tutta la regione. Questa selezione proviene da vocati appezzamenti coltivati nell'Alto Monferrato, nei comuni di Carpeneto e Rocca Grimalda.

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di 15 giorni alla temperatura di circa 28° C. Seguono subito dopo la fermentazione malolattica ed un breve periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore:	rosso rubino intenso
Profumo:	ampio, pronunciato, con fragranze di mandorle e viole
Sapore:	asciutto, morbido, vinoso, sapido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:

Ottimo da abbinare a primi piatti con salse saporite, pollame in umido, carni rosse stufate, formaggi di media stagionatura.

BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE:

Calice Medio



Modalità di conservazione: in ambiente fresco e al riparo dalla luce.

Referenza	Formato	EAN bottiglia	Imballo	Dimensione imballo	Peso imballo	Pallet	Box Pallet
Dolcetto Ovada DOC	cl 75	8007430 102306	6 pz x ct	cm 23 x 16 x 31	kg 7,1	96 ct = 4x24	105 bt = 3x35